



GNOCCHI DI SUSINE

INGREDIENTI

*g 500 di patate • g 150 farina • 1 uovo • sale • 12 susine • g 50 zucchero semolato •
3 cucchiaini di pane grattugiato • g 100 burro • g 10 cannella in polvere*

PREPARAZIONE

Con le patate lessate l'uovo e la farina, quindi fate una pasta come gli gnocchi, stendetela e dividetela in 12 dischi. Riponete su ognuna una susina privata del nocciolo e farcita con un po' di pan grattato rosolato nel burro fino ad imbiondire, zucchero e cannella.

Fatene degli gnocchi, quindi lessateli in acqua bollente salata finchè non vengono a galla.

Deponeteli sul piatto di servizio e conditeli con burro fuso e pangrattato.

Pontete, a parte, dello zucchero semolato e della cannella;
molti li preferiscono dolci e con un marcato sapore di spezie.

VINI CONSIGLIATI

Verduzzo

